ÇERÇİALANI KÖYÜ

Akdağmadeni – Yozgat

DÜĞÜN GELENEKLERİ VE YEMEKLER

Derleyen: Deniz Karakurt

Kaynak kişi: Salman Özkan
Derleyen: Deniz Karakurt

Çerçialanı köyü Yozgat ilinin Akdağmadeni ilçesine bağlıdır.

DÜĞÜN GELENEKLERİ

Oğullarını evlendirmeye karar veren aile düğünlerde bayramlarda diğer gezmelerde oğullarına yakışacak kızı araştırmaya başlarlar. Kız beğenildikten sonra delikanlının görüşü sorulur. Kabul ederse tekrardan oğlan tarafı kız bakmaya gider. Eğer tanıdık bir ailenin kızıysa bakmaya gidilmeden istenmeye gidilir. Kız beğenilmişse kızın akrabalarından birine istemeye gelecekleri söylettirilir. Hazırlıklı olmaları açısından kız tarafı bir hafta mühlet ister oğlanı sorup soruşturmak için. Eğer vermeye gönülleri yoksa kırmamak için bir bahane uydurulur; "Kızımız Küçük" gibi.

Dünür Gitme: Belirtilen günde oğlanın yakınları, mahallenin ileri gelenleri akşam kız evine gidilir. İçlerinden en yaşlısı ya da tecrübelisi sözü uzatmadan "Allah'ın Emri Peygamber'in Kavliyle" diye başlayarak kızı ister. Eğer kızın babasının yanında büyükleri varsa "Bana laf düşmez dedesi amcası var" der. Büyükler yoksa "Allah yazdıysa ne diyelim" der. Öyle deyince diğerleri "her iki tarafa da hayırlı olsun" der ve oğlan tarafının getirdiği şeker, çikolata tutulur. Şerbet günü kararlaştırılır.

Heybe Yenmesi: Aynı zamanda söz kesmedir. Oğlan tarafının heybe içinde getirdiği yiyecekler tavuk, çörek vb. şeyler kız evinde akrabalar ve komşular çağrılarak yenir, içilir. Takılacak takılar varsa baslık parası, nişan günü belirlenir. Ve arkasından şerbet içilir. Komşular çağrılırken "şerbete buyurun" ya da "Danışık Kahvesine Buyurun" denilir.

Bayramcalık: Nişandan önce araya bir bayram girmişse "Bayramcalık" götürülür. Gelin kızı tepeden tırnağa giydirirler. Yani bayram hediyesidir.

Nişan: Gelin kıza nişanlık ayakkabı, terlik, bir kat elbiselik, taç için tel, eldiven, mum, kına, yüzük, kışlık ve yazlık giyecekler, kızın anasına babasına kardeşlerine gömlek vb. hediyeler ve yakın akrabalarına elbiselik, çorap gibi hediyeler alınır. Bunu kız tarafı yolluk olarak dağıtır ve nişana davet etmiş olur. Nişana giderken oğlan tarafı kümes hayvanlarından fazlaca getirir ve orada yemekler hazırlanır tüm komşulara yedirilir. Davetçiler kapı kapı dolaşır ve "Nişana Buyurun" diyerek şeker ikram eder. Nişan töreninde davetliler hep birlikte kız tarafına varır yemek, çay ve diğer ikramlardan sonra kadınlar kendi aralarında "Gelin Kız"a götürülen hediyeler (takı) topluluk huzurunda çağırtılır. Böylelikle nişan merasimi sona ermiş olur. Nişan töreni başlayınca, erkek evinden gelen gelinin giysileri bir sini üzerine konur ve üzeri örtülür. İki kadın başları üzerine koyarak gelin evine gelir. Nişan çerezi dağıtılır. Kadınlar türküler söyleyip halaylar çeker ve genelde nişan kadınlar arasında yapılır. Damat nişana katılmaz. Günümüzde yüzük takılırken bir araya gelirler.

Töre Atma: Nişan töreni sonrası takı işleri başlar ve becerikli birisi bu isi yüklenir. Bu takı işine “Töre Atma” denir. Takı işinden sonrada yine eğlenmeye devam edilir. Eskiden nişanda davul zurna olmadığından kadınlar genellikle hem türkü söyler hem de halayını çekerlerdi. Bu türküler genelde karşılıklı söylenirdi. Erkek girmemesi için kapıda bir bekçi olurdu. Davetliler dağıldıktan sonra kız evi oğlan tarafına çay ikramında bulunur.

Gelin Görme: Nişanlılık sürelerinde oğlan evi arada bir gelin görmeye gider ve gelin kıza harçlık verirler. Gelin ve damatın düğünden önce birbirlerini açıktan görmeleri hoş karşılanmazdı eskiden. Genellikle gelin kızın annesi babası ve erkek kardeşlerinin olmadıkları zamanlarda birbirlerini tanımaları için gizli gizli buluşturur. Buna da ”Nişanlı Görme” denir.

Gün Alma: Erkek tarafı düğün gününü belirlemek için kız evine izin istemeye gider. “Falan günde izniniz ve müsait olursanız şu günde bayrak kaldırmak istiyoruz” derler. Eğer onlar içinde uygunsa düğün günü orada kararlaştırılır. Ve çeyiz belirlenir. Hısımlar arasında dananın kuyruğu orada kopar işte.

Yol Yordam: Kız tarafı 10 batman yün, şu kadar metre döşeklik, şu kadar dokuma yorgan, 40 tülbent, 30 havlu, emmi yolu, dayı yolu bunlar genellikle kunduradır, ana keteni gibi şeyler istenir. Oğlan tarafı istese de istemese de mecburdur almaya. Bu istenenlere “Yol Yordam” denir. Eğer kız tarafı acımamışsa bu konuda yapacak bir şey yoktur ve sadece içinden “Eğer bende gelini size gönderirsem bana da yuh olsun” diyebilir.

Okuntu gönderme: Okuntu düğüne çağrı demektir. Eskiden kız ve erkek evi tarafından akrabalık derecelerine göre havlu, sabun, elma ve şeker gibi hediyelerle davet edilirdi. Günümüzde matbu davetiyeler gönderilir. Düğün okuntu (okuyuntu) ve davetiye ile komşulara haber verilmesi ve damat tarafının Perşembe günü toplu halde bayrak kaldırılması ile başlar. Ve o gün akşam oğlan tarafı koyun keserek “Bayrak Yemeği” verir. Bu esnada katılan davetlilere kuruyemiş, lokum-bisküvi ve yemek verilir.

Düğün Ekmeği: Dışarıdan misafir çok geleceği için yenecek ekmeğin hazırlığı bir hafta önceden yapılır. Yapılacağı zaman bir gün önceden akraba ve komşulara duyurulur. Hazırlıklar akşamdan tamamlanır. Tahta, oklava, un ve birçok malzeme yerlerine yerleştirilir. Sabah erkenden evin sahibi en az bir döküm olacak kadar hamuru yoğurup hazırlar. Tan ağardıktan sonrada diğer ekmekçiler gelir ve işe başlarlar. Biri döküm alır biri hamur yoğurur, biri bezi alır. Ünevi tandıra serilir, etrafına minderler konur. Başlarlar yazmaya (açmaya) ve muhabbete. Yazılan yufkalar eviriciye uzatılır. Evirici evraac ile sacın üzerinde evire çevire kıvama göre pişirir ve bir tahtanın üzerine soğuması için üst üste istifler. Damat bu esnada içeri girerse şayet ki; girmesi de adettendir. Evirici evraacı kaldırarak bahşiş ister. Güveye yağlı bazlama yapılır, tepsiyle ikram edilir, güvey ise tepsinin içine bahşişi bırakır. Diğer komşular “Bereketli olsun” diyerek gelip yardım ederler. Onlara bazlama ikram edilir. Türküler söyleyerek ekmek yapılır.

Düğün Süresi: Davul-zurna eşliğinde geçen düğün törenleri genellikle dört gün sürer, Perşembe günü öğle vakti başlayan düğün Pazar günü öğle vaktinde sona ermektedir.

Düğünün Başlaması (Danışık Kahvesi): Sadece eş dost çağrılır. Düğünün nasıl yapılacağı kararlaştırılır. Önceden davulcu zurnacı ayarlanır. Genelde Perşembe günleri öğleden sonra düğün başlar. Davula vurmadan önce "Düğün kâhyası", "Yiğit başı", "Çaycı" ve gelin evine kimlerin gideceği tespit edilir. Ve bu işler tamamlandıktan sonra davulcu ilk davula vurur ve bir kurban kesilir. O akşam halaylar çekilir eğlenilir. Özellikle kış aylarında ise soğuktan dolayı dışarıda düğün yapılamayacağı için düğün odası denilen geniş bir odada çeşitli fasıllar çıkarılır.

Düğün Kahyası: Düğünün tüm mali işleri ondan sorulur ve emir yetki ondadır.

Yiğit Başı: Davul-zurnacıyı ne yapmaları konusunda o yönlendirir ve misafirler geldiğinde karşılaması için uyarır ve düğünün genel seyrinin uygulayıcısıdır.

Bayrak Kaldırma: Cuma sabahleyin yine köylü dolaşılarak "Bayrak altına" davet edilir. "Bayrak altına buyurun" denilir. Zaten haberi olan köylü Cuma sabahleyin doğru düğün evine gelir. Dua yapıldıktan sonra zurnacının iyi bir havasıyla önceden hazırlanmış olan Ay Yıldızlı bayrak uzunca bir ağacın ucuna bağlanır ve evin bir köşesine dikilir. Bayrağın üstündeki çatala elma soğan takılır. Sonra orada bulunan cemaat içeri davet edilir. Böylece düğün başlamıştır. Bayrak kaldırıldığı gün akşam vakti, damat tarafına toplanılır. Bu toplantıda, düğün işlerini organize etmek üzere "Düğün Kâhyası" seçilir. Düğün evinde toplanan davetliler, belirlenen şahsa "Sigara" yahut "Şeker" vermek suretiyle "Düğün Kâhyası" seçildiğini ifade ederler. "Düğün Kâhyası" bir veya iki kişiden oluşur. Daha önce belirlenen, davul-zurna ekibi de bu kâhya/kâhyalardan sorulur. Yani, çalgıcılara; yeme-içme ve barınması konusunda yardımcı olur. Düğün kâhyası damadı sabah banyo yaptırır. Düğün kâhyasının evinde bir oda damat için hazırlanır. Cuma günü düğün kâhyası köylüye yemek verir.

Cuma Günü: Gençler halaya tutar, ihtiyarlar ise içeri geçer ve kahvelerini içerler. Akşam olunca köyün gençleri de toplanır. Genç kızlar ve erkekler ayrı bir yerde halay çekerler. Düğünün ikinci günü yani Cuma günü kız tarafının ileri gelenlerinden bir kaç kişi "Hayırlı Olsun" dileklerinde bulunmak üzere bir davar alarak damat tarafına gider. Bu davara "Saçı" denir. Düğün süresince Davul-zurna eşliğinde toplu ve karşılıklı halaylar çekilir, maniler söylenir. Başlıca oyunlar; "Yozgat Ağırlaması, , Çiftetelli, Hoş Bilezik, Çekirge…" den oluşur.

Cumartesi Günü: Toplantı günüdür. Çevre köylerden de gelenler olur. Davul-zurna karşılama havası çalarak gelenleri karşılar. Sofralar açılır ve herkese yemek yedirilir. Çay ve sigara ikram edilir. Misafirler giderken okuntularını verirler (para ve altın benzeri takılar hediye ederler düğün sahibine). Cumartesi günü, "Okuntu Toplantısı" gerçekleştirilir. Düğüne davet edilenler bu toplantıya katılır ve bu davetlilere öğle vakti "Düğün Yemeği" ikram edilir. Düğün süresince iki kına yakma adet'i yapılır. Kız evinde yakılan kınaya "Ana Kınası", Damat tarafından gelen kınacıların yaktığı kınaya da "Damat Kınası" adı verilir.

Damat Kınası: Öğleden sonra kına yakmak üzere kız tarafına toplu halde gidilir. Oyun ve eğlencenin ardından "Kına Yakma" gerçekleşmiş olur. Kına yakma esnasında "Kına karılmıyor" adı altında bahşiş istenir. Bazen de kız arkadaşları gelini adayını saklayarak bahşiş alırlar.

Güveyi Çimdirme: Öğle saatinde damat giydirilir ve köyün gençleri eşliğinde oynayarak sağdıç evine gidilir ve damat banyo yaptırılır tıraş edilir. Zaten bu işleme yörede "Güveyi Çimdirme" denir. Bu tıraş esnasında damada çeşitli oyunlar yaparak cezalandırılır. Tabii tüm cezaları sağdıç çeker. Çünkü sağdıçın görevi düğün esnasında damatla ilgili her türlü işleri yüklenir. Damat sağdıç evinden geldikten sonra yakınları elbisesine altın ve para takarlar. Oğlan evindeki işlem bitince erkek tarafının bayanları davul zurna eşliğinde kız evine kına yakmaya giderler.

Baskın: Aynı gün gece geç vakitlere doğru, önce kız tarafı; damat tarafına, daha sonra ise, damat tarafı da, kız tarafına "Baskın" düzenlerler. Bu esnada ikram ve eğlence faslı gerçekleşir. Kız tarafı "Baskın" dan dönerken, damadı beraberlerinde götürürler. Gelin adayının serili çeyizi toplanırken, damat adayı çeyiz toplayanlara bahşiş verir.

Kına Yakma: Yine kız tarafında gece vakti "Ana Kınası" adı altında gelin adayına eş dost huzurunda kına yakılır. Halaylar çekilir ve oyunlar oynanır. Aynı zamanda da akşam "Düğün Evi"nde toplanılarak muhabbet ve oda oyunları sergilenir. Kız tarafının ve erkek tarafının kadınları hep birlikte geline kına yakarlar. Gelin kız kına yakılacak odaya getirilir ve bir sandalyenin etrafında dolaştırılır ve oturtulur yönü kıbleye çevrilir. Baş öğücü kadın eline bir sahan (zehen) alarak ritim tutmaya çalışır ve diğerleri türkü ve maniler söylemeye başlar. Kına türküleri yöreye has bilinen manilerden oluşmaktadır. Kına türküsünden sonra bir kabın içine hazırlanmış olan kına geline verilecek hediyeler, misafirlere dağıtılacak çerez, mendil kurdele bir sininin içine konarak getirilir. Kız elini hediye almadan açmaz. Dualarla kına yakılır. Hediyeler dağıtılır ve halaylar çekilir.

KINA TÜRKÜSÜ

Çattılar ocak taşını
Öğdüler kızın başını
Çağırın gelsin gardaşını
Kız anam kınan kutlu olsun
Ağzın dilin datlı olsun

Atladı geçti eşiği
Sofrada kaldı kaşığı
Bu kız evin yahışığı
Anasına gelsin ağlasın
Kardaşı kuşağın bağlasın

Elimi soktum astara
Elimi kesti testere
Mevlam şirinlik göstere
Kız anam kınan kutlu olsun
Ağzın dilin datlı olsun.

BAŞ ÖĞME

Kız baban şara vardımı,
Alın yeşilin adlımı,
Eksiğin tamam oldumu,
İşte koyup gidiyorum,
Sılayı terk ediyorum.

Bir topca mercimek bitmiş,
Sivas yollarını tutmuş,
Anam beni tez unutmuş,
İşte koyup gidiyorum,
Sılayı terk ediyorum.

Bacadan aldım eleği,
Kollar yarmaça bileği,
Büyük evin meleği,
İşte koyup gidiyorum,
Sılayı terk ediyorum.

Pazar Günü: Düğünün son günü adeta bir yoğunluk yaşanır. Sabah erkenden kalkan düğün sahibi ve düğün kâhyaları “Gelin Alma”ya gitmek için araç ve düğüncüler konusunda gereken hazırlıkları yaptıktan sonra hareket edilir. En önde gençlerden biri bayraktarlık yapar.

Sabah Nöbeti: Pazar sabahı erkenden zurnacı acı acı sabah havası çalarak herkesi yatağından uyandır. Buna “Sabah Nöbeti” denir. Kız tarafının erkekleri evin yakınında bir yerde karşılarlar. Eğer bayraktar karşı tarafın sorularına cevap veremezse cezalandırılır. Bu cezalar çok ağırdır. Kağnının mazısına sarılıp tepeden yuvarlayabilirler. Ayağından ip bağlayıp kuyuya tepe aşağı salarak indirip indirip çıkarırlar ki, ıslaması kaydıyla. Eğer kış ayı ise ve kar varsa çevrede bir sacın üzerine oturtup gözleri bağlı bir tepeden de bırakabilirler.

Bayraktar İmtihanı: İki alay karşılaşınca imtihan başlar. Hem yürürler, hem birbirilerini imtihan ederler. Saftaki delikanlıların hepsi sual sorabilirler. Fakat sırayla karşıdan bir soru geldiğinde saftan bir kişi bilse bile cevabı verebilir. Sorulan soruların ekseriyeti tasavvufidir, dinle ilgilidir. Kız tarafının Bayraktarı erkek tarafına bir yoklama çeker ve birkaç karşılama suali sorar.

SORULAR	CEVAPLARI
-Selamün aleyküm gelenler.	-Aleykümselam erenler.
-Yoldamısınız belde mi?	-Ne yoldayız ne belde. Rasulüllahın izindeyiz.
-Selamün aleyküm hazırlar.	-Aleykümselam hızırlar.
-Hazırlar kim Hızırlar kim?	-Hazırlar sizinen biz, Hızırları ne siz bilirsiniz ne de biz.
-Dünyadaki toprak ne kadardır?	-Dünya bir avuç topraktır.
-Elif nedir, mim nedir, cim nedir, kaf nedir?	-Elif Allah, mim Muhammed, cim Cebrail, kaf Kur’an’dır.
-Yer demir gök bakır, namazı nerde kılarsın?	-Cennette.

Sorular bir bilmece, bir şiir seklinde ya da karışık sorulabilir. Bu karşılamadan sonra gerçek imtihana geçilir ve başka sorular sorularak cevaplar verilmesi istenir.

SORULAR	CEVAPLARI
1- Sazım öter perde perde, İmtihan olalım burada, Sana diyorum Bayraktar! Kırkların mekânı nerde?	1- İmtihan mı maksadınız, derdiniz, Şimdi artık sözü bize verdiniz, Kırkların mekânını bana sordunuz, Kırkların mekânı arşı aladır!
2- Koluma taktım gelebi, Dolaştım Şam'ı Haleb'i, Muhammed (Mustafa) dünyaya gelince Kim çözdü, kim beledi?	2- Arifler dünyayı sırdan eledi, Herkesi tülbendden süzdü, eledi, Muhammet dünyaya geldiği zaman Huriler, melekler çözdü, beledi!
3- Bugünkü günün adı nedir? Yarınki günün adı nedir? Yeraltındaki yeşil caminin, İmamının adı nedir?	3- Bugünkü günün adı Dünya'dır. Yarınki günün adı Ahmet'tir Yeraltındaki yeşil caminin İmamının adı Hazreti Muhammet'tir.
4- Hak verir kerametimi, gıdamı Kesmezem dilimden beri hüdamı, Yoğurmadan evvel Cebrail Ademi Hiç Adem yoğken kim idi Hacı?	4- Hak verir kısmetim, hem de gıdamı, Kesmezem dilimden bari hüdamı. Yoğurmadan evvel Cibrü Ademi Ervah idi Hakka ulaşan hacı!
5- Ezelden baki Sırrullahın sır idi, Müminlerin kalbi dolu nur idi Ne çekici, ne körüğü var idi Neden hâsıl oldu Ali kılıcı?	5- Ezelden sevdiğim yaratan Allah, Nur örtülü kara donlu Beytullah, Körüğü gülbenktir, çekici eyvallah, Andan hâsıl oldu Ali Kılıcı!
6- Bir kuş gördüm sarı çeşme başında Melekler çağrışır aşkın düzünde Deniz derya idi Dünya yüzünde Gömleği tersine giye kim idi?	6- O kuş ki ruhlardır insan özünde, Melekler çığrışır onun yüzünde, Deniz, derya iken dünya yüzünde Gömleğin tersini Muhammet giydi!
7- Mehti çıktı diye Bilal bağırdı, Kırk teknesi vardı hamur yoğurdu On iki kız seksen oğlan doğurdu, Bunların teker teker manasını isterim.	7- Mehdi çıktı diye Bilal bağırdı, Kırklar muhabbetten hamur yoğurdu. Oniki imam seksenbin er doğurdu, Bunların manası böyle değil mi?
8- Bil bir nedir? Beş nedir? Sürünün önündeki koç nedir? Mekke'de bir koyun kuzulamış Anası erkek buzası dişi, bu iş nedir?	8- Bir: Allah, beşler: Muhammetle Halefa Sürünün önündeki koç Muhammet Mustafa Mekkedeki koyun ise Adem Baba, Kuzuyu sorarsanız o da Havva Anamız!
9- Bir kuzu gördüm ağzı kapalı Mevlasına sadık kullar tapalı Bir han gördüm369 kapılı Bunun iptidasını açan kimdir?	9- O kuzu ahrazdır, ağzı kapalı, Sır saklayan kulun sırrı tapalı. O han insan vücudü üçyüzaltmış kapılı, Bunun iptidasın açan Allahtır!

Eğer bilmesini istemiyorsa köyün en yaşlısının yaşını da sorabilir tabii ki. Eğer sorulara cevap verilirse gelin evine varmalarına izin verilir. Bilememişlerse ya cezayı çekerler ya da "Yiğit Yolu" eğlencesi (Akşamleyin hazırlanan içki sofrası) alınır ya da almak için söz vererek bu işi yırtar düğüncüler. Gelin evinin kapısına varınca yozucu elindeki çerezi kimse görmeden kalabalığın içinden kız tarafının üzerine fırlatır. Şayet görürlerse yakalar cezalandırırlar. Kimin attığını bulamazlarsa sonuç çıkmaz, mesele kimin attığını göstermemektir zaten.

Bayraktar elindeki bayrağı kız evinin damının yada çatısının bir köşesine diker ve onu bekler eğer bayrağı çaldırırsa çalan kimseler hediye karşılığı tekrar iade eder. Tüm bu işlemlerden sonra gelin kızın gelinliği tacı hazırlanır. Yakınlarıyla vedalaşır. Annesi ve komşulardan ağıtlar söyleyerek ağlayanlar olur.

Çeyiz Yazma: Kınacıların geldiği gün çeyiz yazılır. Alınan malzemeler bir liste yapılarak kız evinden çıkarılır. Çeyiz yazıldıktan sonra kardeş yolluğu verilir. Gelinin kapısı çalınır fakat açılmaz. Gelin sağdıçı bahşiş istemektedir. Bahşiş verilip girildikten sonra sandığın üzerinde bir çocuk oturur. Bu gelinin ya küçük kardeşi ya da yakın akrabasıdır. O da bahşiş istemektedir.

Düğün Alayı: Damat tarafının geldiğini gören kız tarafı, düğün alayını karşılar. Eğer yemek yok ise çaylar ve kahveler içilir çeyizler arabalara yüklenir. Kahveler törelidir. Yani bahşişi alınır. Çeyiz yüklemesinde gelin adayının akrabaları tarafından "Sandık Kalkmıyor" âdeti adı altında bahşiş istenir. Gelin hazırlıkları tamamlandıktan sonra "Kuşak Bağlanmıyor" adıyla bahşiş alınır. Gelin hanım vedalaşmaya annesinden başlayarak sırasıyla babası, kardeşleri ve yakın akrabalarıyla vedalaştıktan sonra kız evinden damat adayının evine hareket edilir.

Gelin İndirme: Sonunda gelin ata, arabaya bindirilir. Çok eskiden ata bindirilen gelin son yıllarda otomobille bindirilmeye başlanmıştır. Evin önüne gelince annesi ve babası birlikte oynatılır. Eskiden koyun sürüsü denk gelirse gelinin önüne en irisinden koyun bırakılır ve koyunu kaldırabilirse koyun gelinin olur kaldıramazsa bedelini öderdi.

Yol Çağırttırma: Damadın evine gelindikten sonra "Yol Çağırttırma" âdetine geçilir. Düğün Kâhyası yüksek sesle takılan takıları anons eder ve bu esnada davulcu davula 'güm' diye vurur. Düğüne katılanların hepsi bu âdeti yerine getirdikten sonra gelin arabadan iner. Yine bu esnada kaynana ile kayınbaba da oyuna iştirak eder. Derken damat adayı "Çerez Atma" âdetini gerçekleştirir. Yeni yuvasına adım atan gelin adayı, kapıya yağ sürer ve küp kırar. Bütün bu yapılanların amacı, yeni yuva ve ailesine uyum sağlaması temennisine yöneliktir. Elini çabuk tutan gençlerden biri, hemen "Düğün Bayrağı"nı alarak, daha sonra damattan bahşiş alır.

Gelin arabadan indirilince damın başında bekleyen damat elindeki tabakta duran çerezi başına saçar ve çerezin içinde bozuk paralar olur çocuklar birbirini tepeler almak için. Gelin ve damat yan yana gelir sonra töre takma işleri başlar. "Kayınbabasından bir camız tosgası" Emmisinden bir bilezik" "Kaynanasından bir düve" Evin merdiveninin dibine bir çanak bırakırlar ve gelin o çanağı kırar. Eşiğin dibinde duran süpürgenin üzerinden atlar ve girer. Gelin inme âdeti yapıldıktan sonra arkadaşları damat adayını "Damat Odası"na götürür ve yatsı vaktine kadar beklenilir.

Gerdek: Gece geç vakit tepsiye mumlar dizilir ve İlahiler okunur. Damat arkadaşlarının eşliğinde dua ve salâvatla gelin odasına götürülür, kapıda arkadaşları damadın sırtına vurarak odaya girdirilir. Düğün süresince damada eşlik eden "Sağdıç"ın görevi de burada sona erer. Gece yarısından sonra dualarla damat odasına girer. Girmeden önce dua biter bitmez yumruklarla arkadaşları vururlar. Zifafa giren damat, hayat arkadaşına hoş geldin eder. Ancak, gelin hanım da "Yüz Görümlüğü" adıyla bahşiş almayı da unutmaz.

Duvak Açma: Sabah erkenden kalkan, yeni eşler, birlikte aile büyüklerinin ellerini öperler. Bu, bir nevi teşekkür mahiyetindedir. Ertesi gün komşu kadınlar birikerek duvağını açar ve hediyeler verirler. Duvak açıldıktan sonra evin köşesine dikilen bayrak indirilir. Gelin artık büyüklerin ve misafirlerin yanına gelirken yaşmaklı dolaşır. Fazla konuşmaz ve oturmaz. Buna "Gelinlik etme" denir.

Bir kaç gün sonra ise, komşu kadınlar davet edilerek, "Kâkül Kesme" âdeti yapılır. Yine burada, gelinin kâküllerini kesen komşu "Makas Kesmiyor" adıyla bahşiş alır. Kâkül kesilen gelin evin içerisine buğday serpeledikten sonra, mevcut topluluğun elini öper, çerezler yenilir ve ardından çerezi dağıtan kadın tarafından tepisi marifetiyle harçlık ve hediye toplanılır. Gelin odasında gelinin çeyizleri sergilenir ve komşular gelin odasının gezdikten sonra kadınlar topluluğu evden ayrılır.

Takip eden bir hafta veya daha uzun bir süre sonra, gelin ile damat, birlikte kız tarafına giderek, "El Öpme" âdeti gerçekleştirilir. Bu esnada da, kayınbaba tarafından, yeni damada canlı hayvan veya ev eşyası gibi bahşişlerde bulunur.

ÇERÇİALANI KÖYÜ VE ÇEVRE KÖYLERİNDE YAPILAN YÖRE YEMEKLERİ.

BOZ MANTI: Boz mantı, yoğurtlu mantı, kulaklı mantı olarak çeşitleri vardır. Boz mantı hamurdan yapılır. Koyu bir şeklide yoğrulan hamur kalın yufkalar halinde açılır. Yarımşar santimlik küçük kareler halinde kesilir. İçine çökelik, kıyma ve patates konularak bol suda pişirilir. Üzerine yağda kızartılmış peynir, çökelik ya da kuru et dökülerek kaşıklanır.

ÇİÇEKLİ PİLAV: Kabak çiçeği bostanlardan toplanır, seçilir temizlenir, bir kaba doğranır. Pişmekte olan bulgur pilavının üzerine indirilmesine yakın ilave edilerek karıştırılır. Yağı tuzu atılır. Yufka ekmeğin üzerine dökülür. Ekmekle yenir.

ÇIRTMA AŞI: Pancar yıkanır, ince ince "çırtılır" (kıymık kıymık edilir-rendelenir). Sulu şekilde hazırlanmış yarmanın içine ilave edilerek iyice pişirilir. Yağsız yendiğide olur. Büyük kazanlarda yapılır, günlerce yenir. Daha çok horantısı (ev halkı) olan evler yapar.

YUVARLAK KÖFTE: Yarma düğürü, bulgur düğürü ile karıştırılıp ıslatılır. Yarım saat kadar beklemeye alınır. Sonra hamur gibi yoğrulur. Misket taneleri iriliğinde yuvarlak hale getirilir. Pişirilir, süzülür, soğumaya terk edilir. Sarımsaklı yoğurtla karıştırılarak yenilir.

DÜĞÜR AŞI-DÜĞÜRCÜK ÇORBASI: Sekiz ölçü suya bir ölçü düğür ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Üzerine ince ince doğranmış ve yağda kızartılmış soğan dökülür. Yanına bir yüzü gevretilmiş peynirli yufka dürmeci hazırlanır. Sabahları kaşıklanır.

EKMEK AŞI: Kurumuş yufka ekmek artıkları bir bohçada biriktirilir. Kırılarak yemeklik hale getirilir. Kıyılmış soğan tavada yağ ile öldürülür. Üzerine yumurta kırılır. Daha sonra kaynamış su ilave edilerek "bir dala "(bir taşım) kaynatılır. Bu karışım yemeklik ekmek kırıntısının üzerine dökülür. Kaşıkla yenir.

EKMEK OVMACI: Yağda yumurtanın içine ufalanmış yufka ekmek ilave edilerek karıştırılır. Yufka ekmeğe dürülerek yenilir. Daha çok azık olarak hazırlanır. Kır hayatının vazgeçilmez yemeğidir.

ERİŞTE: İçine yumurta kırılarak yoğrulan hamur ince bir şekilde açılır. Uzun ince kesilir. Güneşte kurutulur, fırınlanır, torbalanır. Pişirileceği zaman yeteri kadar alınarak kaynar suda haşlanır. Süzülür. Başka bir kaba alınarak üzerine tereyağı dökülerek yenir.

GÖBELEKLİ (Mantarlı) PİLAV: Mantar ilkbaharda dağlarda, araziden toplanır. Temizce yıkanır. Kuşbaşı iriliğinde doğranarak yemeklik hale getirilir. Pişmekte olan bulgur pilavının üzerine ilave edilerek karıştırılır. Yağı tuzu tamamlanarak yenir.

HASIDA: Suyla pekmez yarı yarıya karıştırılır. Ateşe alınır. Üzerine yeteri kadar un ilave edilerek oklava ile iyice yedirilerek karıştırılır. Karışım kaynayınca koyulur. Ateşten indirilir ve üzerine yağ dökülerek kaşıklanır.

HAŞIL: Kaynar haldeki suya elenmiş un ilave edilerek yapılır. Kazana bir avuçla un koyulurken diğer eldeki oklava ile koyuluncaya kadar karıştırılır. İki dakika kaynatılır indirilir ve kaplara bölünür. Üzerine tereyağı ya da pekmez dökülerek kaşıkla yenir. Hasıdadan farkı daha koyu oluşudur.

HEDİK: Büyükçe bir kazanın içerisinde buğday nohut, fasulye karıştırılır. Üzerine su ilave edilerek ocağa oturtulur. Pişmeye yakın mercimek eklenir ve ocaktan indirilir İlistire (kevgir) alınarak varsa suyu süzülür ve elle yenir. Diğer bir çeşidi de bulgur edilmek üzere pişirilen buğdaydan yapılır. Serilmek üzere çullara götürülen pişmiş buğday sahana alınır ve üzerine çedene ilave edilerek karıştırılır ve yenilir.

HERLE: Soğuk suyun içerisine bir avuç un dökülerek iyice çırpılır. İçine azıcıkta bulgur atılır. Kaynayıncaya kadar ateşte tutulur. Sonra sofraya alınır.

KABAK AŞI: Kabağın bol olduğu güz mevsiminde yeteri kadarının içi temizlenir, kabuğu soyulur, dilimlenir, küçük kareler halinde dilimlenir, kurutulur torbalanır. Kabak aşı pişirileceği zaman bir miktar kabak kurusunun içine bir avuç dolusu mercimek ilave edilerek bir bardak suda pişirilir. Üzerine yağı, tuzu ilave edilerek kaşıklanır. Diğer bir çeşidi de kabak iri dilimler halinde doğranır, kazana bastırılır. İçine birazda mercimek ilave edilerek pişirilir.

KATIKLI AŞ: Çekilmiş yarmaya nohut ve fasulye ilave edilerek pişirilir. Ocaktan indirilerek soğutulur. Üzerine ayran dökülüp karıştırılır. Ayran çorbası da denilen bu yemek genellikle yaz aylarında yapılır. Bir ” teş “(leğen) hazırlanıp günlerce yendiği de olur.

KAVURGA: Buğday yada çekilmemiş yarma sacda kavrulur. Ayrıca tuz ilave edilerek kavrulan çedene ile karıştırılır. İçine üzüm, ceviz, fındık içi konularak çerez gibi yenir. Çerezi bol olana “oynaş kavurgası” denir. Birde mısırdan yapılanı vardır. Mısır kızgın saca konur, üzerine höllük örtülür. Höllük ısınmaya başlayınca bir kasnakla karıştırılır. Patlamaya başlayan mısırın dağılmasını önlemek için kalbur tutulur. Buna mısır kavurgası deri cıtlağı darı kavurgası da denir.

KAYGANA: Yağda yumurtanın mahalli adıdır. Bununla ilgili birde değim vardır. "İtin ahmağı kayganadan pay umar."

KESMAŞI: Hamurdan yapılır. Katı bir şekilde yoğrulan hamur kalın yufkalar halinde açılır. 3-5 cm eninde kesilen iri parçalar üst üst konularak yarımşar santim ara ile yeniden küçük parçalara ayrılır. Bol suda pişirilmiş mercimeğin üzerine bu malzeme eklenir. 10 dakika kadar kaynatılır. Yağı tuzu ilave edilerek çorba gibi kaşıklanır.

KEŞGAH: Eskiden düğünlerde düğün aşı olarak yapılırmış. Yarma ayıklanır, yıkanır, suda bir taşım kaynatılır. Üç beş soğan geniş halkalar halinde doğranır. Yeterli ölçüde et kavrulur. Hazır edilir. Geniş bir kazan alınır. Bir kat yarma, bir kat et, bir kat soğan üst üste konularak sıra bozulmadan kazan doluncaya kadar dizilir. Katların aralarına tuz biber ilave edilir. Üzerine önceden kaynatılmış su eklenerek yarım saat kadar pişirilir.

KÖREMEZ: Bir çoban yemeğidir. Çiğ sütten yapılır. Davar sağılır, sütü süzülür, yoğurtla iyice karıştırılır. İçine yufka ekmek doğranarak kaşıklanır. Bununla ilgili bir de atasözü vardır "Çobanın gönlü olursa tekeden KÖREMEZ çıkarır".

KULAKLI MANTI: Bir hamur yemeğidir. Yumaklar ince ince açılır. Yaklaşık üç dört santimetrelik kareler halinde kesilir. Önceden hazırlanmış soğanlı kıyma ya da patatesli malzeme bu karelerin üzerine yeterince konur. Karelerin köşeleri birleştirilerek muska gibi sıkılır. Kaynamış bol suda on dakika kadar pişirilir. Yağı tuzu ilave edilerek sulu şekilde sofraya alınır.

MADIMAK AŞI: Madımak iç Anadolu'nun yüksek yaylalarında yetişen demiri bol, parlak koyu renkli, küçük oval yapraklı yabani bir ot çeşididir. İlkbaharda kırlardan toplanarak kurutulur. Yemeği yapılacağı zaman önce haşlanır. Kevgirden geçirilir. Soğuk suyla yıkanır. Başka bir tencerede birazcık bulgurla birlikte pişirilir. Az sulu olarak indirilir. Yağına sucuk ve pastırma doğranır. Tuzu biberi ilave edilerek servis yapılır.

FASULYE KAVURMASI: Yeşil fasulye seçilir, doğranır, haşlanır, süzülür. Ayrı bir tavada yağda yumurta yapılır. Üzerine haşlanmış yeşil fasulye ilave edilerek kavrulur. Kavrulurken tuz biber ilave edilir. Yufka ekmeğe dürülerek yenilir.

SULU KÖFTE: Buğday sokularda (iri taş dibek) kabuğu soyulacak kadar dövülürse "diri yarma", el değirmenlerinde çekilerek küçük parçalara ayrılırsa "ölü yarma", ölü yarmanın elenerek altında kalanına da "yarma düğürü" denir. Yarma düğüründen sulu köfte yapılır. Yarma düğürü bir kapta ısıtılarak yarım saat bekletilir. Bekleme süresinin sonunda içine bir baş soğan doğranarak yoğrulur. Parmak başı büyüklüğünde sıkılarak şekil verilir. Kaynatılmış suya önce mercimek az sonra da bu köfteler konularak suluca pişirilir. Mercimeksiz pişirildiği de olur. Yağına pastırma ya da kuru et yakılarak sofraya alınır.

SULU FASULYE: Yeşil fasulye ayıklanır, yıkanır, bol suda pişirilmeye alınır. Az pişince içine bir avuç dolusu bulgur ilave edilir. Yağı tuzu atılır, çorba gibi yenilir.

SÜTLAŞ: Kaynar suya salınmış bulgurun üzerine süzülmüş süt ilave edilerek suluca pişirilen bir yemek çeşididir. İçine kuru yufka ekmeği doğranarak yenir.

KIZILCA: İlkbaharda bostan kenarları ve tarlalarda yabani olarak yetişen boz renkli bir ot çeşididir. Taze iken tarlalardan toplanır, seçilir, yıkanır, haşlanır kevgirden geçirilir. Sıkılarak suyu alınır. Başka bir kapta yağda yumurta yapılır. İndirilmesine yakın bu malzeme ilave edilir. Üzerine yeterli ölçüde tuz, kırmızı biber atılarak karıştırılır. Yufka ekmeğe dürülerek yenilir.

YAŞ TARHANA: Tarhana Anadolu'da değişik şekillerde yapılır. Ayranı torbada süzülüp yoğurt haline getirilir. Bir kapta yarma iyice pişirilir. Soğutulur, hamur gibi yoğrulur. Hazırlanmış yoğurt ile iyice karıştırılır ve küplere basılır.

TARHANA ÇORBASI: Yemek yapılacağı zaman bir miktar tarhana kazana indirilir. Soğuk su ile iyice özenir ve ateşe alınır. Ateşte kaynayıncaya kadar karıştırılır. Pişince indirilir ve yağına nane konulur. Yanında peynirli yufka ekmek dürmeciyle kaşıklanır.

KISIR KÖFTE: Düğürün üzerine yeteri kadar kaynar su dökülerek on beş dakika kadar bekletilir. Beklerken üzeri örtülür. Yağda pastırma ya da sucuk yapılır. Bunlar pişerken üzerine doğranmış soğan dökülerek karıştırılır. Tuzu biberi atılır. Bu malzeme ıslanmış düğürün üzerine ilave edilir ve iyice yoğrulur. Sıkılarak köfte haline getirilir. Köfteler ayranla yenir.

KATIKLI MANTI: Mantı yapılacak hamur kalınca açılır. Yarımşar santimetrekarelik küçük parçalar halinde kesilir. Kaynamış suya alınarak on beş dakika kadar pişirilir. Eğer iyi pişmezse hamursu kokar. Kevgirden geçirilerek süzülür. Üzerine soğuk su dökülür, soğutulur. Sarımsaklı yoğurt dökülerek yenir.

KÜLLEME: Tezek yakılarak külü hazırlanır. Una yumurta ve yağ ilave edilerek katı şekilde yoğrulur. Kül bir kenara sıyrılır ve altı temizlenir. 3 cm kalınlığında Çörek yassılanır. Çörek hazırlanan yere konur ve üzerine kaynar kül çekilir. Yarım saat beklenir. Pişmişse külü temizlenir. Çökelikle yenmeye hazır hale gelmiştir.

KURU TARHANA: Biriktirilmiş yoğurt yayıkla yayılır ve yağı alınır. Koyu bir şekilde ayran hazır olur. Hazırlanan ayran ile yarma büyük kazanlarda ocağa konularak pişirilir. Piştikten sonra ocaktan alınır ve 2 gün ağzı kapalı bekletilir. Dere kenarından narpız ve ot toplanır ve dam üzerine serilir. Haşlanmış tarhana hamur gibi yoğrularak avuç içinde şekil verilerek narpızlı otların üzerine kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra toplanıp kışlık olarak kilerde saklanır.

KURU TARHANA ÇORBASI: Bir gün önceden ılık su içinde kuru tarhana bekletilir. Sabahleyin ıslanmış tarhana ezilir. Suyu ilave edilerek ocakta pişirilir. Pişirilirken indirmeye yakın tereyağı hazırlanarak nanesi eklenir ve ocaktan indirilerek sofraya kızarmış ekmek ile servis yapılır.

GEVREK YAĞLAMA: Yufka ekmeği Sac'da iyice gevretilir. Gevrek ekmek ufalanır. Üstüne kızarmış tereyağı dökülür. Yufka ekmeğe dökülerek çay ile yenir.

KUYMAK: Ufalanmış kuru ekmek bir kapta ıslanır. Kenarda başka bir tavada tereyağı kızartılır. Islanmış kuru ekmek iyice pişirilir. Kızartılmış tereyağı ilave edilerek kaşıkla yenir.

Kaynak kişi: Salman Özkan
Derleyen: Deniz Karakurt